

Valentino

Pecorino Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

Uve	90% Pecorino, 10% Falanghina
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	<i>Pecorino</i> : nord-ovest; 150 metri s.l.m. <i>Falanghina</i> : sud-est; 150 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	<i>Pecorino</i> : misto calcareo <i>Falanghina</i> : argilloso pesante
Sistema di Allevamento	<i>Pecorino</i> : filari 1,00m x 2,70m, tralcio rinnovato; <i>Falanghina</i> : pergola abruzzese 2,20m x 2,20m, tralcio rinnovato
Densità dell'Impianto	<i>Pecorino</i> : 3400 ceppi per ettaro <i>Falanghina</i> : 2100 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	<i>Pecorino</i> : dal 10 al 20 settembre <i>Falanghina</i> : dal 5 al 10 settembre (dato variabile)
Fermentazione	Illimpidimento del mosto e inoculo con lieviti selezionati; temperatura di fermentazione 16°C; durata di fermentazione 10 giorni. A fine fermentazione travaso e solfitazione
Affinamento	In serbatoio di acciaio inox con protezione di gas inerte, chiarifica e imbottigliamento
Dati Analitici	Contenuto zuccherino 19 Babo; alcool 12,5%; acidità totale 6,10; pH 3,35; zuccheri 3 gr/l
Caratteristiche Organolettiche	Colore giallo paglierino tenue; eleganti sentori floreali con note di frutta tropicale, pesca gialla, mango e banana; buona acidità e sapidità che si equilibrano con un'ottima struttura
Abbinamento Gastronomico	Ideale con crudità di pesce, vellutata di fave e patate, pasta al pesto e piatti elaborati di carni bianche. Servire a una temperatura di 8-10°C

